

<b>Propósito de aprendizaje de la Asignatura</b>		El estudiante elaborará una propuesta gastronómica de cocina tradicional europea considerando los ingredientes tradicionales, modos y costumbres, métodos y técnicas culinarias con base en la normatividad aplicable para diversificar la oferta gastronómica y potencializar al sector.			
<b>Competencia a la que contribuye la asignatura</b>		Desarrolla procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	8	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- España y Portugal	10	25
II.- Francia e Inglaterra	10	25	35
III.- Italia y Grecia	10	25	35
Totales	30	75	105

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe</p>	<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>A partir de un proyecto de cocina europea prepara un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción de los platillos  b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes</li> <li>- Procedimientos apegados la normatividad</li> <li>- Tipos de corte</li> <li>- Métodos de cocción</li> <li>- Temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- Fotografía de la presentación final</li> <li>- Costos, porciones y rendimientos</li> <li>- Tiempo de conservación</li> <li>- Aporte nutrimental</li> </ul> <p>c) Display del menú</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. España y Portugal					
Propósito esperado	El estudiante elabora platillos representativos de la cocina de España y Portugal para la conformación de menús.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
España y Portugal	Introducción a la cocina española Entradas y sopas Plato principales y guarniciones Postres Introducción a la cocina portuguesa Entradas y sopas Plato principales y guarniciones Postres	Elaborar entradas representativas de la cocina española. Elaborar sopas representativas de la cocina española. Elaborar platos principales y guarniciones representativas de la cocina española. Elaborar postres representativos de la cocina española.  Elaborar entradas representativas de la cocina portuguesa. Elaborar sopas representativas de la cocina portuguesa. Elaborar platos principales y guarniciones representativas de la cocina portuguesa. Elaborar postres representativos de la cocina portuguesa.	Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
{Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizaje basado en proyectos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Discusión de grupo	Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Material impreso Internet	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes identifican los antecedentes de la cocina española y portuguesa	A partir de un proyecto de cocina española y portuguesa tradicional prepara un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:  a) carta del menú con descripciones de los platillos b) regiones gastronómicas y justificación de los platillos seleccionados b) postres d) Estandarización de las recetas en el formato correspondiente que contenga: - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio	- Rúbrica - Proyectos grupales y/o individuales - Entrevistas estructuradas y no estructuradas
Los estudiantes identifican ingredientes y regiones principales de la cocina española y portuguesa.		
Los estudiantes identifican los platillos representativos de la cocina española y portuguesa y su clasificación en el menú.		
Los estudiantes comprenden los métodos de cocción de la cocina española y portuguesa.		
Los estudiantes elaboran los platillos representativos.		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- armonía de platillo y bebidas</li> <li>-c) Display del menú</li> </ul>	
--	--	--

<b>Unidad de Aprendizaje</b>	II. Francia e Inglaterra					
<b>Propósito esperado</b>	El estudiante elabora platillos representativos de la cocina de Francia e Inglaterra para la conformación de menús.					
<b>Tiempo Asignado</b>	<b>Horas del Saber</b>	10	<b>Horas del Saber Hacer</b>	25	<b>Horas Totales</b>	35

<b>Temas</b>	<b>Saber Dimensión Conceptual</b>	<b>Saber Hacer Dimensión Actuacional</b>	<b>Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva</b>
<p>Introducción a la cocina francesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entradas y sopas</li> <li>• Plato principales y guarniciones</li> <li>• Postres</li> </ul> <p>Introducción a la cocina inglesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entradas y sopas</li> <li>• Plato principales y guarniciones</li> </ul>	<p>Antecedentes históricos de la cocina francesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ubicación geográfica</li> <li>- regiones gastronómicas</li> <li>- ingredientes principales</li> </ul> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina francesa. Identificar los métodos de cocción básicos</p> <p>Describir entradas, sopas, platos fuertes y postres representativas de la cocina francesa.</p> <p>Antecedentes históricos de la cocina inglesa:</p>	<p>Elaborar entradas representativas de la cocina francesa. Elaborar sopas representativas de la cocina francesa. Elaborar platos principales y guarniciones representativas de la cocina francesa. Elaborar postres representativos de la cocina francesa.</p> <p>Elaborar entradas representativas de la cocina inglesa. Elaborar sopas representativas de la cocina inglesa.</p>	<p>Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Postres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ubicación geográfica</li> <li>- regiones gastronómicas</li> <li>- ingredientes principales</li> </ul> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina inglesa.</p> <p>Identificar los métodos de cocción básicos</p> <p>Describir entradas, sopas, platos fuertes y postres representativas de la cocina inglesa.</p>	<p>Elaborar platos principales y guarniciones representativas de la cocina inglesa.</p> <p>Elaborar postres representativos de la cocina inglesa.</p>	
---	---	---	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizaje basado en proyectos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Discusión de grupo	Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes identifican los antecedentes de la cocina francesa e inglesa.</p> <p>Los estudiantes identifican ingredientes y regiones principales de la cocina francesa e inglesa.</p>	<p>A partir de un proyecto de cocina francesa e inglesa tradicional prepara un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) carta del menú con descripciones de los platillos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rúbrica</li> <li>- Proyectos grupales y/o individuales</li> <li>- Entrevistas estructuradas y no estructuradas</li> </ul>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Los estudiantes identifican los platillos representativos de la cocina francesa e inglesa y su clasificación en el menú.</p> <p>Los estudiantes comprenden los métodos de cocción de la cocina francesa e inglesa.</p> <p>Los estudiantes elaborar los platillos representativos.</p>	<p>b) regiones gastronómicas y justificación de los platillos seleccionados</p> <p>b) postres</p> <p>d) Estandarización de las recetas en el formato correspondiente que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- armonía de platillo y bebidas</li> </ul> <p>-c) Display del menú</p>	
--	---	--

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Unidad de Aprendizaje	III. Italia y Grecia					
Propósito esperado	III. El estudiante elabora platillos representativos de la cocina de Italia y Grecia para la conformación de menús					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
<p>Introducción a la cocina italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antipastos y sopas</li> <li>• Segundos platos</li> <li>• Plato principal y contornos.</li> <li>• Postres</li> </ul>	<p>Antecedentes históricos de la cocina italiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ubicación geográfica</li> <li>- regiones gastronómicas</li> <li>- ingredientes principales</li> </ul> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina italiana.</p> <p>Identificar los métodos de cocción básicos</p>	<p>Elaborar antipastos y sopas representativas de la cocina italiana.</p> <p>Elaborar segundos platos representativos de la cocina italiana.</p> <p>Elaborar platos principales y contornos representativos de la cocina italiana.</p> <p>Elaborar postres representativos de la cocina italiana.</p>	<p>Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa</p>
<p>Introducción a la cocina griega</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entradas y sopas</li> <li>• Plato principales y guarniciones</li> <li>• Postres</li> </ul>	<p>Describir antipastos, sopas, segundos platos. platos principales y postres representativas de la cocina italiana.</p> <p>Antecedentes históricos de la cocina griega:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ubicación geográfica</li> <li>- regiones gastronómicas</li> <li>- ingredientes principales</li> </ul> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina griega.</p> <p>Identificar los métodos de cocción básicos</p>	<p>Elaborar entradas, representativas de la cocina griega.</p> <p>Elaborar sopas representativas de la cocina griega.</p> <p>Elaborar platos principales y guarniciones representativas de la cocina griega.</p> <p>Elaborar postres representativas de la cocina griega</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Describir entradas, sopas, platos fuertes y postres representativas de la cocina griega.		
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizaje basado en proyectos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Discusión de grupo	Equipo especializado Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Material impreso Internet	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes identifican los antecedentes de la cocina italiana y griega.	A partir de un proyecto de cocina italiana y griega tradicional prepara un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga: a) carta del menú con descripciones de los platillos b) regiones gastronómicas y justificación de los platillos seleccionados b) postres d) Estandarización de las recetas en el formato correspondiente que contenga:	- Rúbrica - Proyectos grupales y/o individuales - Entrevistas estructuradas y no estructuradas
Los estudiantes identifican ingredientes y regiones principales de la cocina italiana y griega.		
Los estudiantes identifican los platillos representativos de la cocina italiana y griega y su clasificación en el menú.		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Los estudiantes comprender los métodos de cocción de la cocina italiana y griega.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- armonía de platillo y bebidas</li> <li>-c) Display del menú</li> </ul>	
Los estudiantes elaborar los platillos representativos.		

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Formación académica: Licenciatura en Gastronomía, diplomado o especialización en cocina europea o internacional.	Formación pedagógica: manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Al menos dos años de experiencia en establecimientos del giro gastronómico en especial en la preparación de bebidas o bartender

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Autor: Taylor, Marjorie; Smith F	(2018)	<i>The Cook's atelier: recipes, techniques, and stories from our french</i>	París - Francia	Editorial: ABRAMS	9781683352235
Autor: Ortega, Simone; Ortega, Ines	(2019)	The book of tapas, New Edition	Madrid – España	Editorial: Phaidon Press	9780714879116
Autor: Anais Delon Lugassy	2020	Una Cocina Entre La Tradición Y La Modernidad	-Lisboa – Portugal	Editorial: Planeta Gastro	9788408225065

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Autor: Guillaume Gómez	2020	Cocina francesa paso a paso (Grandes chefs)	Madrid – España	Planeta Gastro	9788408230168
Autor: Antonio García Guzmán, Nicol Dermitzakis López y Loukas Kaparos	2021	Clases de cocina griega	Madrid – España	Editorial: Exlibric	9788418730481
Autor: Jeremy Lee	2022	The British Cookbook: Authentic Home Cooking Recipes from England, Wales, Scotland, and Northern Ireland U.K.	Ireland U.K	Editorial: Phaidon Press	978-1838665289
Autor: BCR Gastronómica	2022	Cocina Italiana tradicional nivel avanzado 100 Recetas para lucirse Platos clásicos en español: Este es el Vol 3 de nuestra gran serie de recetarios. ... clásicos en español (de básico a avanzado)	Milán – Italia	Editorial: Kindle	979-8361386147
Autor: Sofia Oliveira	2023	- Cocina Portuguesa: Aprenda a Preparar +60 Auténticas Recetas Tradicionales, Desde Entradas, Platos Principales, Sopas, Salsas Hasta Bebidas, Postres y ... Mundo: Un Viaje Culinario)	Lisboa – Portugal	Editorial: Independently published	979-8853508606
Autor: Erin French	2023	Big Heart Little Stove: Bringing Home Meals & Moments from the Lost Kitchen U.K	Ireland U.K	Editorial: Celadon Books	978-1250832313
Autor: Javier Gusto	2024	Libro De Cocina Español: Recetas tradicionales de España	Madrid - España	Editorial: Kindle	B0CSWNZ9N9

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	